

Maxi-four Rôtissoire

Rotisserie and maxi-oven

MF 34 “Crumble”



MODE D’EMPLOI
USER MANUAL



FRANÇAIS

*__WHITE & BROWN__ vous félicite d'avoir choisi ce produit
et vous remercie de votre confiance.
Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SECURITE

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
Lire attentivement cette notice avant la première utilisation de l'appareil.

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement (surtout pour utiliser en fonction grill).
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il doit être utilisé selon les instructions du manuel. Ne jamais l'employer pour d'autres usages.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Respecter les instructions pour le nettoyage.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur. Cet appareil doit être utilisé dans un endroit sec.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
- Ne jamais déplacer ou débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer le remplacement d'un élément.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus, ni vos doigts dans l'appareil.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou l'appareil sont endommagés.
- Le cordon d'alimentation ne doit en aucun cas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon chauffe anormalement, contacter un réparateur agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

- The broiler should be cleaned inside after each use. Too much grease accumulation causes smoking. Use any non-abrasive cleaner and hot water.

Cleaning

This appliance has been designed and engineered with your safety in mind. To assure maximum safe operation, keep unit clean free of grease and build up of food particles.

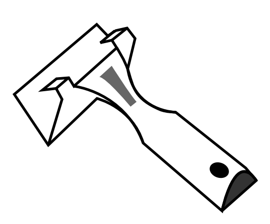
Important :
Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.
To preserve the continuous clean coating, do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape the walls with a metal utensil.

- Always unplug the oven and allow it to cool before cleaning.
- Remove the wire oven rack.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or a damp cloth. Wipe dry with a clan cloth.
- To clean the exterior finish, use a damp, sudsy cloth. For stubborn stains, a non-abrasive liquid cleaner or spray glass cleaner may be used. Do not use metal scouring pads, as they might mar the finish. Always remove cleaning agents by polishing with a dry cloth.
- The wire rack, the boiling rack and the oven pan may be washed as other kitchen ware.
- Slide the crumb tray out from under the bottom of the oven. Wash by hand. Should the soilage be difficult to remove, rinse the crumb tray with hot soapy water and if necessary, scour it delicately without scratching it.

Use of the appliance

- Plug the cord into the mains.
- Set the thermostat knob on the desired temperature (see board above).
- Set the function control knob on the desired position according to food to be cooked (see board above).
- Set the timer knob on the desired cooking time.
- The appliance starts operating on as soon as the timer is on. The operating light indicator is on. Inside light of the oven is shining.
- Let the oven preheat for 15 minutes.
- When the temperature is reached place the food to be cooked in the oven.
- Close the door.
- Once the selected time has past, the timer is ringing and the appliance shuts off. To switch off manually the appliance, set the timer knob on “0” position, or the function control knob on “Arrêt” (Off) position.
- Bring food out of the oven.
- Always use handgrip to bring the wire rack and oven pan out when it is hot.
- Use the skewer support to bring the skewer out.
- Unplug the appliance.

Handgrip for wire rack and oven pan.



Broiling advises

While smoking is an inherent characteristic of good broiling, the following tips should eliminate or greatly reduce smoking.

- Do not cover the oven wire rack with foil. This prevents fats and oils from draining, causing spatter and smoking, and also restricts air circulation for proper ventilation.
- For best results, thaw frozen meats before broiling.
- Trim excess fat from meat.
- Placing the food on the broiling rack allows the juices and fat to drip into the oven pan and decreases spattering while broiling.
- If grease “pops” during broiling, set the thermostat on a lower position.
- Clean the broiling rack and the oven pan after each use.

Précautions spécifiques :

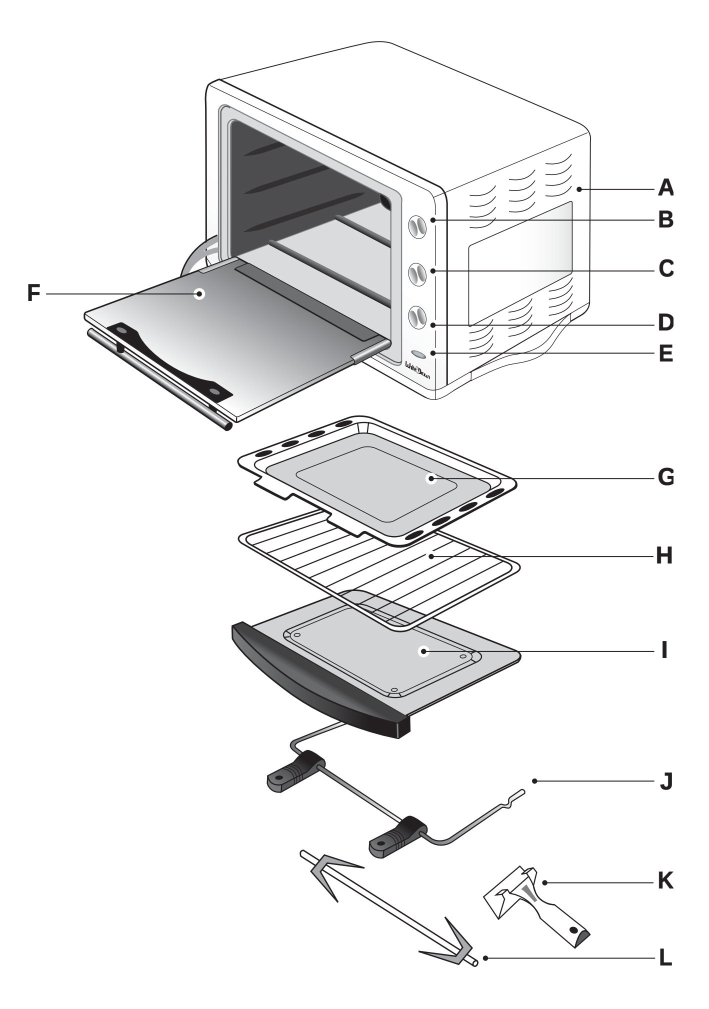
- Ne jamais toucher les surfaces chaudes de l’appareil.
- Avant d’utiliser l’appareil, le placer dans un endroit dégagé, de façon à ce que l’air puisse circuler tout autour, notamment au dessus. Le tenir éloigné du mur. Veiller à ce qu’aucun objet ne soit posé dessus.
- La longueur du cordon de cet appareil a été calculée pour réduire les risques d’accidents. Si il est trop court, utiliser une rallonge en veillant à ne pas la laisser pendre sur la surface de travail et prendre toutes les précautions utiles pour qu’on ne puisse pas se prendre les pieds dedans ou la tirer accidentellement.
- Au cours de son fonctionnement, l’appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables, par exemple des rideaux, tissus, etc…
- Ne pas utiliser sur une surface craignant la chaleur ni à proximité d’une plaque de cuisson électrique ou à gaz.
- Débrancher l‘appareil lorsqu’il n’est pas en fonctionnement ou pour le nettoyer. Toujours veiller à ce que la minuterie et le sélécteur de mode soient en position « arrêt » avant de le débrancher.
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour sortir les accessoires du four lorsqu’ils sont chauds.
- Ne placer aucun accessoire directement sur les résistances du bas.
- Ne jamais placer de papier, carton, plastique ou matière similaire dans le four.
- Ne jamais tapisser quelque partie que ce soit du four avec du papier aluminium. Ceci pourrait provoquer une surchauffe et endommager l’appareil.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L’APPAREIL.

CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D’EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Paroi extérieure
B. Bouton du thermostat
C. Sélecteur de mode de fonctionnement
D. Minuterie
E. Témoin lumineux de fonctionnement
F. Porte en verre
G. Plateau lèche-frites
H. Grille
I. Sole extractible
J. Support de la broche
K. Poignée pour accessoires
L. Broche



SUMMARY OF OPERATION

Thermostat / Function	Fonction control	Timer	Accessories	Use
125°-200° Cook, bake		According to food	According to food Wire rack on the middle or the lowest position	For food which does not need any broiling : moist bakes, creams, vegetables, cooked dishes…
200°-250° Top broiling		Shortest desired time	Wire rack	Use the broils settings to top-brown sandwitches, cheese toppings or hors d'œuvres. Keep a watch during cooking and reduce the operating time to avoid from over browning.
175°-225° Broil		According to food	Wire rack on the middle or the highest position	For cooking meats, crusty bakes, pies, pizzas… Also convenient for rotisserie function.
150°-225° Rotisserie		According to food	Skewer and drip tray on the lowest position	To cook poultries and meat pieces. Juice drips in the drip tray and may be used to cook a delicious sauce.

Note :

Initial start up operation may result in minimal smell and smoke (about a few minutes). This is normal. It is due to the protective substance on heating elements which protect them from salt effects during shipping from factory.

CONTROL PANEL

A- Thermostat

B- Function control knob

1- Arrêt (Off)

2- Cook, Bake

2- Broil, Rotisserie

4- Rotisserie

C- Timer

D- On/Off light indicator

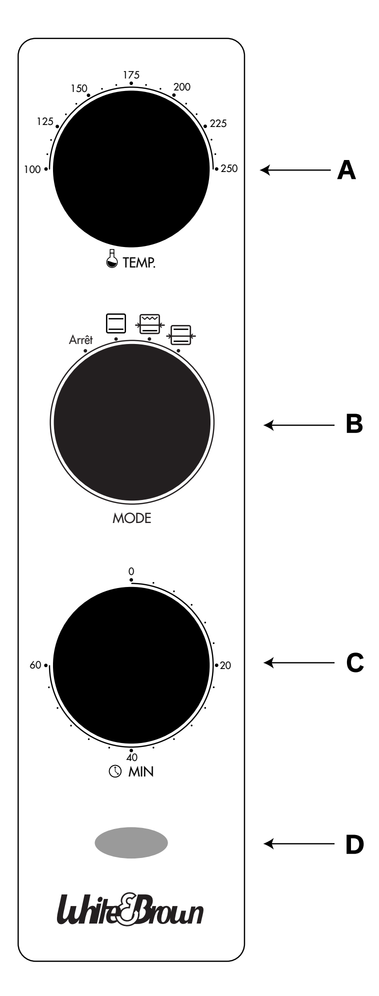


TABLEAU DE COMMANDES

A- Thermostat

B- Sélecteur de modes

1- Arrêt

2- Cuisson

3- Grill + Rôtissoire

4- Rôtissoire

C- Minuterie

D- Témoin lumineux de fonctionnement

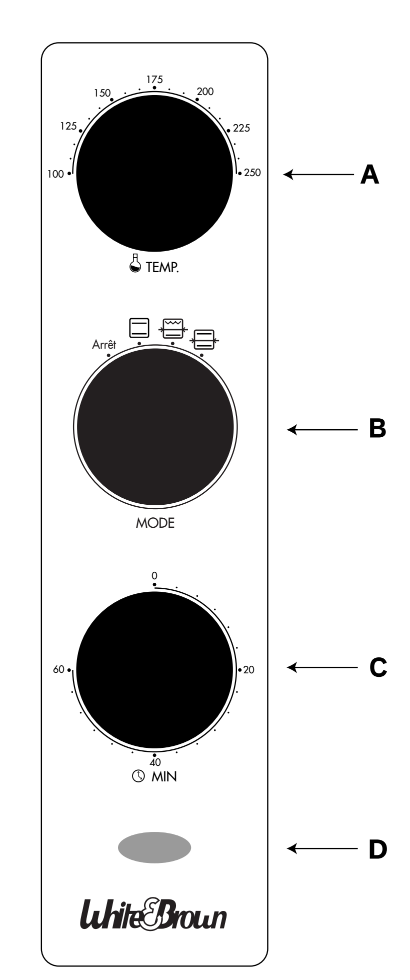


TABLEAU RÉCAPITULATIF DES FONCTIONS

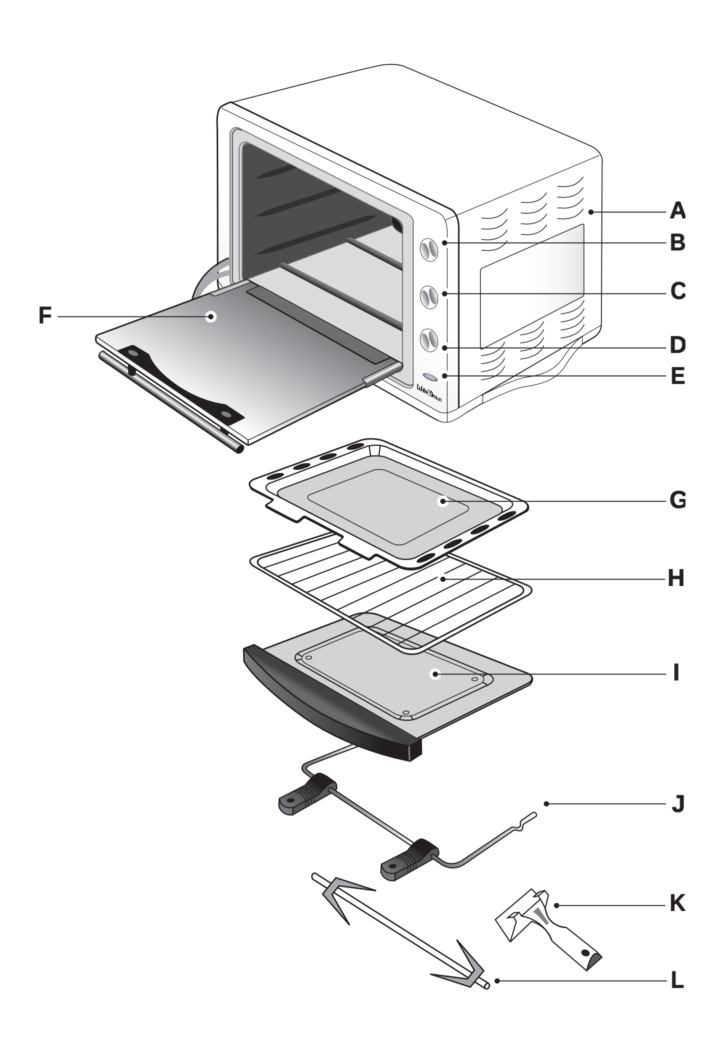
Thermostat / Fonction	sélection de mode	Minuterie	accessoires	Utilisation
125°-200° Cuire		En fonction des recettes	Grille placée au centre ou sur le guide inférieur	Pour la cuisson des aliments ne nécessitant pas de grillage : pâtisseries moelleuses, crèmes, légumes, plats cuisinés…
200°-250° Gratiner Griller		Le temps souhaité ramené au minimum	Grille	Pour gratiner les plats couverts de fromage ou de chapelure, croissants au jambon ou autres hors d'œuvres. Bien surveiller pendant la cuisson et positionner la minuterie sur le temps minimum pour éviter de brûler la préparation.
175°-225° Rôtir		Selon l'aliment à rôtir	Grille placée au centre ou sur le guide supérieur	Idéal pour cuire les viandes, mais aussi les pâtisseries croustillantes, tartes, pizzas… Peut aussi s'utiliser en fonction tourne-broche.
150°-225° Cuire au tourne broche		Selon l'aliment à rôtir	Tourne-broche + lèche-frites placé sur le guide inférieur	Pour la cuisson des volailles et pièces de viandes. Permet d'obtenir une cuisson parfaite, bien uniforme. Les viandes seront dorées à point, savoureuses et appétissantes. Le jus de cuisson s'écoule dans le plateau lèche-frite, qu'il suffit de déglacer pour servir une délicieuse sauce d'accompagnement.

Note :

A la première mise en marche de l'appareil, une légère fumée peut se produire. Celle-ci est due aux produits employés pour la protection des résistances. Cette réaction est parfaitement normale et ne dure que quelques minutes.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

A. Housing
B. Thermostat knob
C. Function control knob
D. Timer knob
E. On/Off light indicator
F. Glass door
G. Bake tray
H. Wire rack
I. Removable drip tray
J. Skewer support
K. Handle
L. Skewer



drape over the working area or dangle where someone could accidentally pull or trip over it.
- While operating, ensure that the appliance is not covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, etc…
- Do not use on surfaces where heat may cause a problem nor near a hot gas or electric burner.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Always set the timer on “0” and the thermostat on “0” before unplugging.
- Use extreme caution when removing the oven pan or disposing of hot grease.
- Do not put any accessory or container directly on the lower heating element.
- Do not place any of the following materials in the oven : paper, cardboard, plastic and the like.
- Do not clean with metallic scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electric parts, creating a risk of electric shock.
- Do not cover any part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the appliance.

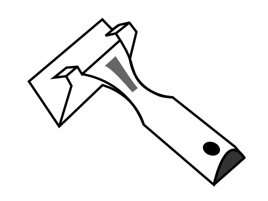
THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSABILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THIS RECOMMENDATION.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

Fonctionnement

- Brancher le cordon d’alimentation dans une prise de courant en respectant les consignes de sécurité.
- Régler le thermostat sur la position désirée (voir tableau ci-dessus).
- Placer le sélecteur de mode de fonctionnement sur la fonction souhaitée selon les aliments à cuire (tableau ci-dessus).
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité en tournant le sélecteur de la minuterie dans le sens des aiguilles d’une montre.
- L’appareil se met en marche dès que la minuterie est enclenchée. Le témoin lumineux de fonctionnement s’allume. L’éclairage intérieur du four se déclenche.
- Laisser le four préchauffer environ 15 minutes.
- Lorsque le four est chaud, placer les aliments à cuire avec les accessoires appropriés (voir tableau ci-dessus).
- Refermer la porte du four.
- Lorsque le temps sélectionné est écoulé, la minuterie émet un signal sonore et coupe automatiquement l’appareil. Pour arrêter l’appareil manuellement en cours de cuisson, tourner la minuterie sur 0, dans le sens contraire des aiguilles d’une montre, ou positionner le selecteur de mode sur la position “Arrêt”.
- Sortir les aliments du four.
- Toujours utiliser la poignée pour sortir le plat ou la grille du four lorsqu’il est chaud.
- Utiliser le support de broche pour sortir une viande rôtie au tourne-broche
- Débrancher l’appareil après usage.

Poignée pour le plat et la grille.



Quelques conseils pour rôtir

Un léger dégagement de fumée fait partie du processus qui permet de rôtir un aliment. Cependant, on peut réduire les émissions de fumée en suivant les quelques conseils suivants.

- Ne pas couvrir la grille avec du papier aluminium. Ceci provoque fumées et éclaboussures en empêchant les graisses de s’écouler. Cela nuit également à une bonne circulation de l’air dans le four.
- Pour de meilleurs résultats, décongeler la viande avant de la cuire.
- Si la viande est très grasse, la débarrasser de ses excédents en la coupant si nécessaire.
- Si des éclaboussures de graisse se produisent pendant la cuisson,

réduire la température à l'aide du thermostat.
- Nettoyer les accessoires après chaque usage.
- Afin d'éviter l'accumulation des graisses qui provoque irrémédiablement de désagréables fumées, veiller à nettoyer également le four après chaque usage.
- Utiliser une éponge non abrasive et de l'eau chaude.

Nettoyage

Cet appareil a été conçu pour vous apporter un maximum de sécurité. Cependant, il est important de le maintenir parfaitement propre, débarrassé de toutes graisses ou particules de nourriture.

Remarque :
Votre four rôtissoire est pourvu d'un revêtement autonettoyant qui s'active automatiquement à chaque fonctionnement. Toute éclaboussure survenant pendant la cuisson et entrant en contact avec le revêtement autonettoyant est oxydée en cours de cuisson. Si vous le souhaitez, vous pouvez essuyer les parois avec une éponge, un chiffon ou un tampon à récurer en nylon humide et un détergent doux. Pour ne pas endommager le revêtement autonettoyant, évitez l'emploi des tampons métalliques et des produits d'entretien abrasifs. Evitez de gratter les parois avec un ustensile métallique.

- Toujours débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.
- Retirer la grille et les accessoires.
- Pour nettoyer la vitre, utiliser un produit spécial vitrages ou un chiffon humide. Sécher à l'aide d'un chiffon.
- Pour nettoyer les parois extérieures, utiliser un chiffon humide. En cas de tâche résistante, employer une solution lavante non-abrasive ou du produit de nettoyage pour vitres. Rincer et essuyer avec un chiffon sec. Ne jamais employer de tampons métalliques qui pourraient abîmer la surface du four.
- Le plateau lèche-frites, positionné au bas de votre four, est très pratique car il permet de ramasser les miettes éventuelles et les graisses, et évite ainsi qu'elles ne se déposent au fond du four. Pour le nettoyer, le sortir du four et le rincer à l'eau chaude et savonneuse. Si nécessaire, frotter délicatement en veillant à ne pas le rayer.
- Les autres accessoires peuvent se nettoyer de façon classique comme tous les ustensiles de cuisine.

ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE & BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. **WHITE & BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

CAUTION

Read all these instructions carefully before using this product.
Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage.

- Never leave the appliance unsupervised when in use. Pay special attention when using the oven for broiling or to toasting.
- Keep out of children and do not allow them to operate this appliance.
- Only use this appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions. Never use for other uses.
- Never immerse the product in water or any liquid for any reasons.
- Do not use the appliance outdoor. This product must be placed in a dry environment.
- Do not use if you have wet hands.
- Do not use without water inside the appliance.
- Do not touch the iron pieces to avoid burns.
- Never use the appliance on or near hot surfaces.
- Never move or range the appliance by pulling the cord.
- Unplug the appliance before cleaning or replacement of any pieces.
- Do introduce neither metallic objects, nor fingers inside the appliance.
- Make sure that the connection cord does not touch any hot surface. If the plug get hot, please call a qualified electrician.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance show any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

Special recommendations :

- Do not touch hot surfaces of the appliance.
- Before using this appliance, move it two to four inches away from the wall or any object on the counter top. Remove any object that may have been placed on the top of the appliance
- The cord length of this product has been selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more cord length is needed, an extension cord may be used. Ensure not to let it